Hast du Toast im TK-Fach, hast du immer was zu essen für Gäste…

Rezept · Gilt alles natürlich nicht nur für überraschende Gäste und Mitesser, sondern auch für den Fall, dass doch noch irgendwie eine Mahlzeit gezaubert werden soll. Für diesen Zweck habe ich immer in Scheiben geschnittenes Toastbrot in der Tiefkühle. Denn mit diesem Grundstoff und dem, was sich sonst noch so unter den Vorräten findet, lässt sich jederzeit eine kalte oder warme Speise bereiten. *[Lesezeit ca. 5 min]*

Welche Art Toastbrot du einfrierst ist unerheblich; es empfiehlt sich beim Industrietoast die Sorten mit den größeren Scheiben zu nehmen, die meist als „Sandwich-Toast“ firmieren. Tatsächlich eignet sich Toast aus der Fabrik besser zu den beschriebenen Zwecken als feines Kastenweißbrot vom 3-Sterne-Bäcker, das bisweilen den Prozess des Einfrierens auf Auftauens nicht so gut übersteht.

Klassische Sandwiches

Angeblich hat der 4. Earl von Sandwich schon um 1760 herum das Butterbrot erfunden – und ihm seinen Namen gegeben. Und so britisch der Adelstitel, so urbritisch ist das Sandwich als Mahlzeit. Wobei es eben kein Butterbrot ist, weil anstelle der Butter Sandwich-Spread aufs Brot gehört. Immer noch bekommt man klassische Sandwiches in vielen Pubs, wobei meist Chips, also Pommes, dazu serviert werden. Der absolute Klassiker ist aber das Gurkensandwich zum 5-Uhr-Tee. Nun scheint es keine Kunst zu sein, bisschen Toast zu belegen und in Dreiecke zu schneiden, aber das Geheimnis steckt im Aufstrich, der in diesem Rezept die Hauptrolle spielt.

RdW: Ye olde Sandwiches

Britische Sandwiches werden aus ungetoastetem Brot gefertigt, meist wird vor dem Belegen die Rinde abgeschnitten. Sie bestehen immer aus einem selbst angerührten Aufstrich und einem klassischen Belag. Willst du Sandwiches aus eingefrorenem Toast basteln, empfiehlt es sich, die Scheiben nach dem Auftauen ganz, ganz kurz aufzutoasten.

All-American Tuna Sandwich

Natürlich machen sich auch die Amis gern Sandwiches zurecht. Dabei gehört immer ein (möglichst geschmacksarmes) Salatblatt sowie Majonäse drauf. Ein absoluter Klassiker ist das All-American Tuna-Sandwich, bei dem eine Art Tunfisch-Fleischsalat mit Majonäse, gehackten Gürkchen und Oliven zum Zuge kommt. Hier findet man auch eine Besonderheit der US-Toastkultur:

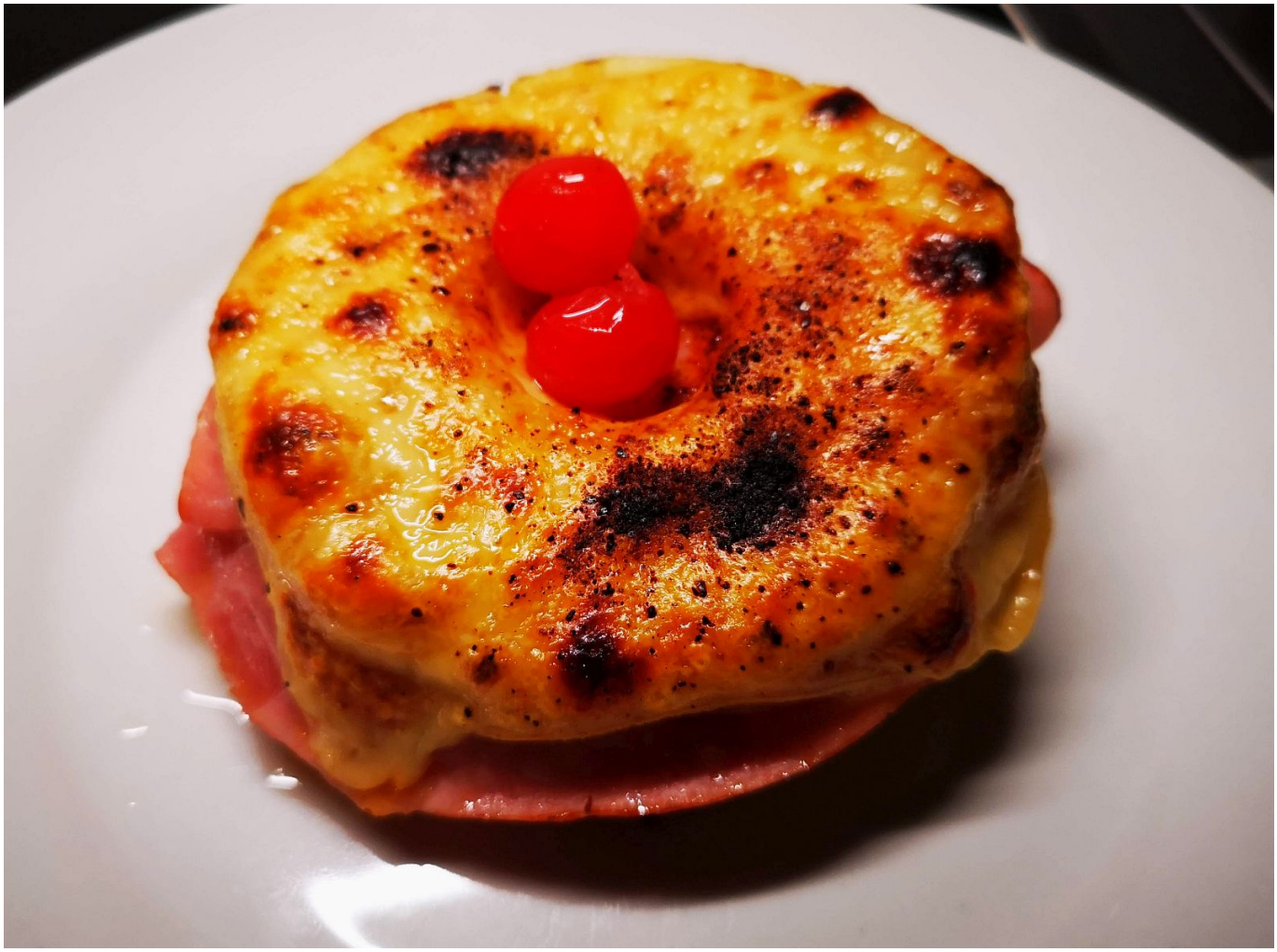
Bei solchen Sandwiches wird der Toast EINSEITIG und möglichst auf dem Grill vorgetoastet.

Toast mit was Warmem

Der überbackene Käsetoast gehört zu Amerika wie der Hamburger. Im Grunde wird auf leicht getoastete (und eventuell gebutterte) Toastscheiben mehrere Sorten geriebenen Käses gestreuselt und dann im Ofen unter dem Grill gratiniert – einfach genug. Der Kalorienreichtum lässt sich leicht ausbauen, zum Beispiel durch eine dicke, fette Remoulade als Aufstrich. Ein enger Verwandter, möglicherweise sogar der Papa vom Grilled Cheese Toast ist der/die/das Croque Monsieur, ein wichtiges Element der urfranzösischen Bistro-Küche. Hier kommen Schinken und Käse zwischen zwei Toastscheiben, überbacken wird mit einer frisch gerührten Bechamel-Sauce. Als Croque Madam wird das Ganze mit einem Spiegelei gekrönt.

RdW: Croque Monsieur

Das kommt auch beim deutschen Brüderchen, dem strammem Max zum Tragen. Der Bursche, der bei unseren niederländischen Freunde den schönen Namen „Uitsmijter“ trägt, besteht aus Brot, mehreren Lagen gekochtem oder rohem Schinken und ein oder mehr Spiegeleiern. Übrigens: Der/die/das Original-Croque wird ebenso wenig mit Toast zubereitet wie der stramme Max. Für unsere Zwecke passt das aber schon…



Toast Hawaii, die Luxusversion (Foto: TD)

In der Königsklasse des Toasts finden wir natürlich den legendären Toast Hawaii, der aber letztlich auch in die Kategorie Grilled Cheese gehört. Diese urdeutsche Kreation lässt sich übrigens herrlich und vielfach abwandeln – zum Beispiel durch anderes Obst, rohen Schinken oder Corned Beef aus der Dose und einer anderen Sorte Käse.

Toast im Wandel

Machen wir keine Witze über die Geräte, die eine Zeitlang als „Sandwichmaker“ in waren. Das Prinzip ist schon schön, denn in einem solchen Kasten werden zwei Scheiben Toast beim Toasten so zusammengepresst, dass eine gefüllte Tasche entsteht. Wenn du keinen Sandwichmaker hast, denk gut nach, ob du wirklich einen anschaffst. Denn das gute, alte Waffeleisen kann genau dasselbe. So machen wir’s nämlich.

Beim Klassiker kommt zwischen zwei ungetoastete Scheiben Brot Käse und Tomatenketchup. Das war's. Man kann die Sache aufpimpen, sollte aber im Kopf behalten, dass dieses Sandwich nur eine bestimmte Dicke haben kann, sonst funktioniert die Zubereitung im Waffeleisen nicht. Bei der Füllung sind der Fantasie kaum Grenzen gesetzt. Beispiel gefällig? Birnenspalten und Ziegenfrischkäse, Parmaschinken und Mozzarella, Fleischwurst und Honigsenf und und und…

RdW: Gebackener Camembert à la Fonse

Wo wir schon beim Pressen sind: Plattgewalzter Toast ist ein prima Ersatz fürs Panieren und eignet sich hervorragend zum Einpacken von Sachen, die beim Grillen oder Braten geschützt werden sollen. Das Prinzip kennt jeder Freund der italienischen Küche von Tramezzini-Rollen. Funktioniert mit Toast nur, wenn vor dem Plätten die Rinde abgeschnitten wird. Dann kann

man die flachen Dinger lecker bestreichen und belegen, um sie dann in der Pfanne zu bräunen. Geht auch, indem man Päckchen aus mehreren platten Toastscheiben baut – zum Beispiel für gebackenen Camembert.

Hast du richtig weißen Weizentoast zur Hand, kannst du dir auch selbst Blätterteig basteln. Dafür stellst du eine Lage aus 2 x 2 sehr dünngewalzten Toastscheiben her, verteilst darauf gleichmäßig und dünn Butter und faltest es einmal längst und einmal quer. Das Ergebnis plättest du mit dem Nudelholz und wiederholst Schritt 1 zweimal. Der so entstandene Fladen lässt sich belegen wir Blätterteilchen – ja, du kannst sogar diverse türkische Blätterteigrezepte faken.

Die Vorräte

Um Toast als Notfallgrundstoff nutzen zu können, musst du ansonsten nichts Besonderes auf Vorrat haben. Grob gerechnet reichen Mehl, Butter, Eier, Schinken, Käse, Tomatenketchup und Senf. Ohnehin immer im Kühlschrank haben solltest du Cornichons, Kapern und Oliven. Zwiebeln hat man sowieso immer, und Obst ist ja ebenfalls fast immer da. Mit einer Palette dieser Produkte kannst du ganz rustikale und recht feine Leckereien auf Toastbasis für deine Gäste auf den Tisch bringen.